

Šuškava torta sa lešnicima



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Kore:

- **15**belanaca
- **36** kašikašecera
- **3** kašikesirceta

Fil:

- **15**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **375** gmargarina
- **100** gprženih mlevenih lešnika

Ukrašavanje:

- **300** gšлага
- **4** dlkisele vode

Priprema

Kora: Umutiti 5 belanaca sa 12 kašika šecera i 1 kašikom sirceta. Ukljuciti rernu prvo na 250 stepeni da se zatrepe, a kad se stavi kora smanjiti na 150 stepeni i sušiti 30-40 minuta. Na isti nacin napraviti još 2 kore.

Za fil skuvati žumanca i šecer na pari, pa kad se ohladi dodati umucen margarin i lešnike. Za ukrašavanje

umutiti šlag sa kiselom vodom.

Filovati: kora, fil, kora, fil, kora, fil, šlag.

Savet